



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu

November 2024

Gerookt spek espuma
Jules Cooking

**Pompoentaartje met carpaccio van coquille met
truffelvinaigrette**
Arts en gastronomie / Myriam Minne

Terrine van knolselderij
Jan Smink

Hert in het rood
Tim Cornille

Pavlova
Peppe Giacomazza

Gerookt spek espuma

Jules Cooking

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
tarteletje 1 pak filodeeg Neutrale olie Briochevormen	Tarteletje Leg een vochtige theedoek over het filodeeg als je het even niet gebruikt. Smeer 1 laag filodeeg in met een beetje water en druk er een andere laag op en nog een laag. Zodat je 3 laagjes hebt Smeer de bovenste laag in met een neutrale olie. Steek met uitsteekring van ca 8,5 cm een cirkel uit. Leg het rondje filodeeg op een omgekeerde briochevormpje en zet er een tweede briochevormpje op. Let op dat je niet over de rand het deeg plakt. Dan gaat hij niet los. Bak de tarteletjes goudbruin in de voorverwarmde oven op 160°C gedurende 20 minuten.
Gerookt spek espuma 150 g gerookt spek 200 g sjalot Zout 200 g witte wijn 200 g room 1 laurierblad 15 g pro espuma warm	Gerookt spek espuma Snijdt het spek in kleine brunoise. Bak de gerookte spekblokjes tot ze goudbruin en krokant zijn. Snijdt ondertussen de sjalotjes fijn. Voeg de fijngesnipperde sjalotjes bij de goudbruine spekblokjes en laat ze even meebakken. Kruid desgewenst met zout. Deglaceer de pan met de witte wijn en laat volledig inkoken. Voeg de room toe en laat tot de helft inkoken samen met het laurierblaadje. Verwijder het laurierblaadje en doe alles in de blender. Cutter tot een gladde massa. Voeg nu de pro espuma warm toe en cutter nog gedurende 1 minuut op volle kracht. Passeer de massa door een fijne zeef . Gebruik een ronde soep/sauslepel om door de zeef te drukken. Let op als de massa te dik is nog wat room toevoegen. Het moet wel uit de espumafles kunnen komen. Giet in een espumafles en steek er 2 gaspatronen op. Bewaar tot gebruik.

<p>Tuile 30 g eiwit 5 g gesmolten boter 25 g suiker 25 g bloem 1 g zout 20 g neutrale olie Corona siliconemal</p> <p>Serveren Eetbare bloemen Shiso purple Vene cress</p>	<p>Tuile Verwarm de oven voor bij 160°C Doe het eiwit in een blender samen met de boter, suiker, bloem, zout en neutrale olie. Blend tot een gladde massa. Strijk het beslag uit in een mal. Bak gedurende ca 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de tuiles goudbruin zijn. Haal de tuiles uit de mal, wanneer ze nog warm zijn.</p> <p>Serveren Spuut de espuma in het tarteletje Werk af met eetbare bloemen en enkele cressen. Schik er een tuile op.</p>
---	---



Pompoentaartje met carpaccio van coquilles met truffelvinaigrette

Arts en gastronomie / Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Bodem 250 g bloem 5 g zout 10 g suiker 125 g boter 1 ei 35 g water op kamertemperatuur	Bodem Meng de bloem met de suiker en het zout Verwerk er met de toppen van je vingers de in blokjes gesneden boter onder tot je een kruimelig deegje bekomt. Zodra de boter is opgenomen, maak je een kuiltje voor het water en het ei. Begin met het topje van je vinger de binnenranden te mengen en vorm dan een homogene bal. Laat 2 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg 3 mm dik uit. Beboter 10 individuele vormen en bekleed ze met het deeg. Doe het deeg in de taartvormpjes. Leg ze een half uur in de vriezer voordat je ze bakt. Dit voorkomt dat ze gaan inzakken. Bak de bodems blind: leg bakpapier met rijstkorrels of peulvruchten in de vormen en bak ze gedurende 15 minuten op 180°C Het deeg moet goudbruin zijn. Bewaar
Pompoencrème ½ fles pompoen 3 blaadjes gelatine 175 g room 1 snufje Piment d'Espelette Peper en zout	Pompoencrème Snijd en schil de pompoen. Kook het vruchtvlees en pureer het. Week de gelatine in koud water. Verwarm de room en voeg toe aan 200 g pompoenpuree. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan de puree. Klop de crème los en breng op smaak. Vul de tartelettes en strijk de randen glad.
Carpaccio van coquilles 2-3 coquilles p.p.	Carpaccio van coquilles Open de coquilles en verwijder het koraal. Spoel ze af. Snijd ze in dunne plakjes en leg op de taartjes Kruid met peper en zout.

<p>Truffelvinaigrette 6 g honing 30 g balsamico 120 g zonnebloemolie 2 g zout 2 el Truffelolie / truffeljus Truffeltapenade</p> <p>Serveren Jonge scheutjes Eetbare bloemetjes</p> <p>1 zwarte truffel</p>	<p>Truffelvinaigrette Meng alle ingrediënten.</p> <p>Serveren Leg het pompoentaartjes in het midden van het bord. Schik er een paar jonge scheutjes en eetbare bloemetjes omheen. Verdeel de truffelvinaigrette over het taartje met een grote lepel. Schaaf / rasp wat truffel over het taartje</p>
---	---



Terrine van knolselderij

Jan Smink

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Beurre noisette 100 g boter</p> <p>Ponzusaus 200 ml ponzu 100 ml room 40% 75 g beurre noisette 1 limoensap</p> <p>Saus van knolselderij Knolselderijpuree 200 g geschilde knolselderij</p> <p>100 g knolselderijpuree 50 g champignonbouillon 100 ml room 40 % 25 ml melk Peper en zout</p> <p>Terrine van knolselderij ¼ knolselderij</p> <p>2 eieren</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Beurre noisette Smelt de boter. Verwarm de boter tot het een lichtbruine kleur krijgt na het wegtrekken van het schuim. Blijf in de boter roeren. Als hij bijna goed is van het vuur halen. Doe meteen over in een kom om verder verhitten te voorkomen.</p> <p>Ponzusaus Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Mix tot schuim met de staafmixer.</p> <p>Doe in de siphon en belucht met 2 gaspatronen</p> <p>Saus van knolselderij Knolselderijpuree Schil de knolselderij. Snijd in kleine blokjes (brunoise). Breng een pan met water met een goede snuf zout aan de kook. Doe de blokjes in het kokende water voor ongeveer 15 – 20 minuten. Ze zijn gaar wanneer je er met een vork of mes in kunt prikken en ze met een kleien tik weer los laten. Giet het geheel goed af en laat even droog stomen zonder deksel. Verwerk de knolselderij tot een puree door fijn te stampen of te draaien door een zeef.</p> <p>Meng alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook.</p> <p>Terrine van knolselderij Snijd de knolselderij met een mandoline in dunne plakjes. Meng het ei met de room.</p>
--	---

<p>200 ml room 40 % Zout en peper</p> <p>100 g Parmezaanse kaas 50 g truffel</p>	<p>Breng op smaak met peper en zout. Vet een ovenschaal in en bekleed met bakpapier. Leg een laag knolselderij erin en verdeel het eimengsel erover. Rasp er Parmezaanse kaas en truffel overheen. Herhaal dit tot de vorm vol is of de knolselderij op. Dek af met bakpapier</p> <p>Zet in de oven op 160 °C voor ongeveer 1 uur.</p> <p>Laat afkoelen en zet opzij onder druk. Snijd na het afkoelen in mooie gelijkmatige plakken.</p>
<p>Eekhoortjesbroodmousse 8 g gelatineblaadjes 200 ml paddenstoelenbouillon 25 g poeder van gedroogd eekhoortjesbrood 200 ml room 40%</p>	<p>Eekhoortjesbroodmousse Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de bouillon en los de gelatine erin op.</p> <p>Voeg de poeder gemaakt van eekhoortjesbrood toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de room op tot yoghurt dikte en meng met de bouillon.</p>
<p>Puree van sjalotten 250 g sjalotten 1 teentje knoflook 25 g boter 2 takjes tijm 100 ml groentebouillon</p>	<p>Breng indien nodig hoog op smaak met peper en zout. Spuut in bolvormpjes en vries in. Haal de bolletjes op tijd uit de vriezer. Zodat ze niet meer bevroren zijn. (smaak)</p>
<p>Puree van sjalotten 250 g sjalotten 1 teentje knoflook 25 g boter 2 takjes tijm 100 ml groentebouillon</p>	<p>Puree van sjalotten Snijd de sjalotten en knoflook fijn Verhit zachtjes in roomboter samen met de tijm. Bak tot het goudbruin karamelliseert. Voeg de bouillon toe. Mix met de staafmixer tot een gladde massa zodra de bouillon verdampt is Doe het mengsel door een zeef en in een spuitzak.</p>
<p>Hazelnoot 20 hazelnoten</p>	<p>Hazelnoot Rooster de hazelnoten 8 minuten in de heteluchtoven op 180°C. Laat afkoelen en halveer de hazelnoten.</p>
<p>Uienschelpen 1 ui Olijfolie Peper en zout</p>	<p>Uienschelpen Verwijder de buitenste schil van de ui en snijd in superfijne plakjes. Breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Verwarm de stukjes ui licht zodat ze zeer langzaam garen</p>

<p>Serveren</p> <p>4 takjes mizuna 4 rauwe grotchampignons 4 witte champignons 50 g mosterdkers</p>	<p>Serveren</p> <p>Schik de terrine op het bord Leg de 2 bolletjes eekhoortjesmousse op de terrine. Spuit 5 mooie dotjes puree van sjalotten op de terrine. Leg de stukjes hazelnoot op de dotjes puree van sjalotten. Verwarm de saus van knolselderij en schuim op met de staafmixer. Dresseer de saus rond de terrine. Garneer met uienschelpen en takjes mizuna. Leg tot slot de champignons op de terrine en werk af mosterdkers.</p>
--	---



Hert in het rood

Tim Cornille

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Saus 2 sjalotten 150 ml cassislikeur 1,5 el vijgenconfituur 150 ml rode wijn 1,5 el merlot rode wijnazijn 1 liter wildfond 1 el cassismosterd 25 g koude boter</p> <p>Rode bieten wafels 270 g bietensap 7 g gist 1 ei</p> <p>168 g zelfrijzend bakmeel 55 g boter Snufje zout</p> <p>Hert 1,2 – 1,6 kg hertenfilet Boter 2 teentjes knoflook 1 bouquet garni (peterselie, tijm, laurier samengebonden)</p> <p>Vijgen</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Saus Snipper de sjalotten en laat op laag vuur garen. Blus met cassislikeur, rode wijn en merlotwijnazijn.</p> <p>Laat inkoken. Voeg confituur en wildfond toe. Laat opnieuw inkoken</p> <p>Kruid af met peper en zout en cassismosterd. Passeer door een zeef en monteer met een klontje boter tot een glanzende saus.</p> <p>Rode bieten wafels Los de gist op in het lauwe bietensap.</p> <p>Splits het ei. Meng er de dooier onder.</p> <p>Zeef de bloem en meng ook die eronder. Voeg de gesmolten boter en het zout toe</p> <p>Klop het eiwit op en voeg op het beslag.</p> <p>Bak de wafels in een warm Brussels wafelijzer gedurende 4 minuten Zorg dat het wafelijzer niet te heet is zodat de wafeltjes niet te bruin kleuren. Beter lager en langer, zo blijven je wafeltjes mooi rood. Begin op tijd met bakken. (Per baksel 10 minuten)</p> <p>Hert Ontvries de hertenfilet Kleur de hertenfilet in de hazelnootboter samen met de knoflook en bouquet garni Bewaar het vlees in de oven / sous vide bij 56°C.</p> <p>Voor het serveren het vlees nog even braden op hoge temperatuur voor een mooi knapperig bruin korstje. (maillard reactie)</p> <p>Vijgen</p>
--	---

<p>5 vijgen Cassislikeur Cabernet sauvignon azijn</p>	<p>Laat de vijgen in de cassislikeur en cabernet sauvignon azijn marinieren.</p>
<p>Warm ze op in een hete oven net voor het doorgeven.</p>	<p>Warm ze op in een hete oven net voor het doorgeven.</p>
<p>Rode uienkonfijt 250 g rode uien 1 el tomatenpuree</p>	<p>Rode uienkonfijt Stoof de fijngesnipperde rode ui aan, voeg de tomatenpuree toe en laat kort meestoven.</p>
<p>100 g suiker</p>	<p>Voeg de suiker toe en laat glazig worden.</p>
<p>250 g rode wijn Tijm, laurier, kruidnagel, jeneverbes</p>	<p>Blus met de rode wijn en laat zachtjes inkoken met de aromaten (tijm, laurier, kruidnagel, jeneverbessen)</p>
<p>50 g frambozenpuree</p>	<p>Verfris op het einde met de frambozenpuree.</p>
<p>Rode koolschuim</p>	<p>Rode koolschuim</p>
<p>200 g gekookte rode kool ½ appel 2 el olie 2 el rode wijnazijn 150 ml water 80 g eiwit</p>	<p>Mix de gekookte rode kool met het water, olie, appel en azijn in de blender tot een gladde massa. Laat deze opkoken en kruid met zout en peper. Zeef de massa.</p>
<p></p>	<p>Meng 180 g van de massa met het eiwit, warm op en giet in de espumafles. Steek er 2 gaspatronen op en houd warm au bain-marie.</p>
<p>Peer</p>	<p>Peer</p>
<p>3 rode karmozijn peren Scheutje honing 1 steranijs</p>	<p>Trek de peren vacuüm samen met wat honing en steranijs en gaar ze in een warmwaterbad bij 85°C gedurende 30 minuten</p>
<p></p>	<p>Haal ze uit het water en brand ze eventueel af met bunzenbrander of serveer ze zo.</p>
<p></p>	<p>Serveren</p>
<p></p>	<p>Snijd het hertenfilet in mooie plakjes. Doe wat saus en rode uienkonfijt op een warm bord Leg een plakje vlees in de saus Leg een stukje wafel, peer, vijg erbij. Spuit wat rode koolschuim erbij.</p>

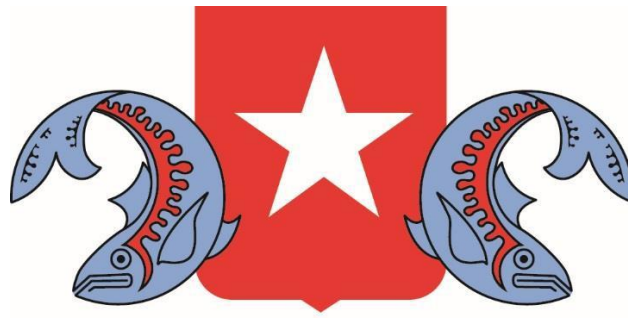


Pavlova

Peppe Giacomazza

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Schuim Citroen 200 g eiwit 10 g azijn 200 g suiker 200 g poedersuiker 1 tl maizena	Schuim Maak de kom voor de eiwitten goed schoon met citroen, ook de garde van de machine. Let op met splitsen van de eieren het eiwit moet geheel schoon zijn. Doe de eiwitten en de azijn in de keukenmachine en klop op tot stijve pieken. Voeg geleidelijk aan de suiker, poedersuiker en de maizena toe. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Lepel daarop toefjes van het mengsel. Plaats in een voorverwarmde oven van 140 °C. Draai de heteluchtoven op 120°C. laat de Pavlova 1 uur en 10 minuten gaar. Zet de oven uit en op een kier. Laat de pavlova's ca. 1 uur in de oven afkoelen. Laat dan buiten de oven volledig afkoelen.
Crème 400 g volle room 120 g mascarpone 120 g gecondenseerde melk	Crème Meng de mascarpone met de gecondenseerde melk. Voeg vervolgens de room toe en klop op tot slagroomdikte.
Garnering Amarena kersen 1 el maizena Scheutje water 1 limoen, het sap 1 el balsamicocrème	Garnering Zeef de amarena kersen. Vang het sap op in een steelpannetje en voeg een scheutje water toe, Verwarm zachtjes en bind met een beetje maizena. Breng het sap op smaak met het sap van een limoen en een eetlepel balsamicocrème.
Rood fruit Frambozen, vijgen	Doe vervolgens de kersen terug bij het sap. Meng onder de kersen nog wat extra fruit zoals frambozen, vijgen, bramen, rode besjes etc....
Serveren hazelnoten	Serveren Schik de pavlova's mooi op de bordjes. Lepel er de crème over het schuim en werk af met de kersen en het fruit en enkele hazelnoten.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs november 2024

Gerookt spek espuma

Wijn:

Les Fumées Blanches

Pompoentaartje met carpaccio van coquille met truffelvinaigrette

Wijn:

Mâcon-Chardonnay Les Beluses

Terrine van knolselderij

Wijn:

Unshadled Chardonnay

Hert in het rood

Wijn:

Selección Especial Finca Sobreño

Pavlova

Wijn:

Kir Royal

Gerookt spek espuma
Wijn:
Les Fumées Blanches

Herkomst: **Gascogne, Frankrijk**

Druif: Sauvignon Blanc

Jaar: 2022

Wijnomschrijving: Het domein bestaat uit twee terroirs: kalksteen-klei geeft de wijn aroma's van citroen en exotisch fruit en een volle smaak, terwijl boulbènes kruidachtige en limoenachtige tonen bieden met een strakke toets. Boulbènes is de Franse term voor een bodemtype dat voorkomt op de rechteroever van de Bordeauxstreek, in de Premières Côtes en Entre Deux Mers. Boulbènes is een zeer fijn, kiezelachtig, samengeperst slib dat moeilijk te bewerken is en een barrière vormt voor alle wijnstokwortels, behalve voor de meest volhardende.

Vinificatie techniek

De druiven worden geperst en het sap ondergaat een actieve maceratie op de droesem gedurende vijf dagen bij 5 tot 8°C. Dit helpt om zoveel mogelijk van de aromavorlopers in de schillen vrij te maken en te bewaren, die later de typische aroma's van de Sauvignon Blanc-druif zullen tonen wanneer ze in contact komen met autochtone gist. Op fijne droesem in kuipen en eieren. Dit helpt oxidatie van de aroma's van de wijn te voorkomen en voegt rijkdom, body en complexiteit toe in de mond.

Smaaknotities

Een bleke, heldergele kleur met enkele groene toetsen. Aroma's van witte perzik en munt komen als eerste door in de neus en vermengen zich dan met citroenachtige toetsen. Elegant in de mond met een mooie balans tussen een zachte aanzet en een lang aanhoudende, minerale afdrank.



Pompoentaartje met carpaccio van coquille met truffelvinaigrette

Wijn:

Mâcon-Chardonnay Les Beluses

Herkomst: Bourgogne, Frankrijk

Druif: Chardonnay

Jaar: 2022

Wijnomschrijving: Mâcon-Chardonnay “ Les Beluses ” is één enkele wijngaard op kalkrijke grond (klei op Kimmeridgische kalksteen), met vooral oude wijnstokken. Dit terroir is geschikt voor wijnen van hoge kwaliteit. Daarom komt de naam zowel van het Latijnse “bellus”, wat “mooi” betekent, als van het Keltische “bel”, wat staat voor de Bourgondische kalkbodems die zo gunstig zijn voor Chardonnay om volledig tot uiting te komen. Deze wijngaard vormt ook de overgang tussen de Mâcon-Lugny appellatie en de Mâcon-Chardonnay appellatie. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is meer dan 30 jaar. Cave de Lugny is sinds februari 2015 erkend in Duurzame Wijnbouw.

Vinificatie

De druiven worden mechanisch geoogst en vervolgens geperst in een pneumatische pers. De alcoholische gisting wordt uitgevoerd in roestvrijstalen kuipen met temperatuurregeling (constante temperatuur van 16 tot 18°C). De malolactische gisting wordt voltooid op 100%. De wijn rijpt met de droesem in roestvrijstalen vaten en wordt vervolgens gebotteld in traditionele Bourgondische flessen.

Smaaknotities

In het glas helder en glanzend goudgeel, met groene hints als hij jong is. In de neus: fris en fruitig met subtiele aroma's van witte bloemen, citrus en tonen van toast. In de mond: vol met frisheid en mineraliteit, is dit de ware expressie van het terroir van Chardonnay. Met complexiteit en een lange afdronk heeft deze wijn een hoog aromatisch potentieel, met acacia, amandel en grapefruit. Op zijn best na twee jaar op fles; nu al heerlijk, deze wijn kan 4 tot 6 jaar rijpen, afhankelijk van het oogstjaar.



Terrine van knolselderij
Wijn:
Unshacled Chardonnay

Herkomst:	Californië, USA
Druif:	Chardonnay en Albarino
Jaar:	2021
Wijnsomschrijving:	<p>In de neus worden tonen van zoete room, sappige witte perzik, groene appel en een vleugje mineraliteit geaccentueerd door bruine specerijen en vanille. Het mondgevoel is rond en zacht, maar wordt in balans gehouden door een heldere zuurgraad. Hints van steenfruit en honing zorgen voor een elegante en perfect gerijpte chardonnay van de Central Coast.</p> <p>Alcoholpercentage 14,5%</p>



Hert in het rood

Wijn:

Selección Especial Finca Sobreño

Herkomst:	Rioja, Spanje
Druif:	100% Tinta de Toro (Tempranillo), wijnstokken meer dan 35 jaar oud
Jaar:	?
Wijnsomschrijving:	Wijnbereiding

Vijf dagen voorafgaand aan de gisting, die plaatsvindt bij een maximumtemperatuur van 28 °C. De totale maceratieperiode duurt ongeveer 20 dagen.

Rijping

Deze wijn rijpt 14 maanden in vaten van half Frans eiken en half Amerikaans eiken, waarvan 50% nieuw en de andere 50% een jaar gebruikt. Tijd op fles: Min. 12 maanden

Proefnotitie

Kleur: Diep donker kersenrood met donkerpaarse tinten. Neus: Krachtige maar elegante neus, verfijnd en stijlvol met rijp bessenfruit, kruidige complexiteit (kruidnagel, sandelhout, vanille, chocolade). Gespierde, elegante maar zijdezachte smaak toont fruitconserven/jam [braam, loganbes], chocoladetruffel. Geconcentreerd en rijk maar niet zoet met een uitstekende lengte.

Gastronomische combinaties: Perfect bij rood vlees en gebraad.

- Alcoholpercentage: 14,5% vol

- Aanbevolen serveertemperatuur: 16-18°C



Pavlova

Wijn:

Kir Royal, een combinatie van Crème de Cassis en een Crémant de Loire: Bouvet Ladubay

Herkomst:	Loire, Frankrijk
Druif:	Chenin, Chardonnay, Wit - Demi Sec, Méthode traditionnelle
Jaar:	nvt

Wijnomschrijving

Bouvet is een eiland in het Antarctica Rijk, de coördinaten zijn 54° 25' 10" ZB 3° 22' 00" OL. Bouvet Eiland is een onbewoond vulkanisch eiland in de Zuid-Atlantische Oceaan, ten zuidwesten van Kaap de Goede Hoop. Het werd in 1739 ontdekt door Jean Baptiste Charles Bouvet de Lozier, commandant van de expeditie namens Lodewijk XV. Na talrijke pogingen van verschillende landen om het te verwerven, werd het in 1927 een Noors eiland. Het is het meest afgelegen eiland ter wereld!

Bouvet Ladubay neemt je mee op een verfrissende reis naar het zuidelijk halfrond.

Proefnotities

De frisheid van deze wijn combineert met de hartige smaak van perzik en abrikoos met fijne tonen van hazelnoot en brioche. In de mond onthult deze off-dry wijn aroma's van kamperfoelie en lindebloesem. Bouvet Island Antarctic wordt gekenmerkt door zijn finesse en zachtheid.

Alcoholgehalte 12.5%

Wijn-spijs combinatie: Een cuvée om te serveren op ijs met bijvoorbeeld een fijngehakt basilicumblaadje.

Serveertemperatuur: 6-8 gr C

